

ALERTA CLASE I
RIESGO A LA SALUD: ALTO

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso
Richard J. McIntire (202) 720-9113
FSIS-RC-003-2012

UNA FIRMA EN MICHIGAN RETIRA DEL MERCADO PRODUCTOS DE ENSALADA DEBIDO A UNA POSIBLE CONTAMINACIÓN CON *LISTERIA*

WASHINGTON, 27 de enero de 2012- 18th Street Deli Inc., un establecimiento en Hamtramck, Michigan, está retirando aproximadamente 118 libras de productos de ensalada Julienne con pavo, jamón y huevos hervidos porque podrían estar contaminados con *Listeria monocytogenes*, anunciado hoy por el Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos (FSIS, por sus siglas en inglés) del Departamento de Agricultura de los EE.UU (USDA, por sus siglas en inglés).

Los productos de ensalada fueron producidos el 20 de enero del 2012 y luego distribuidos hacia tiendas de venta al detalle en Michigan y a compañías en Indiana, Michigan y Ohio. El producto bajo la lista de retirada incluye (el nombre del producto está mencionado en inglés):

- Paquetes de 9.25-onzas de “18th Street Deli Julienne Salad,” “18th Street Deli Julienne Salad Lite,” y “Balanced Choice Julienne Salad Lite” que contienen el número de establecimiento “P-22061” dentro de la marca de inspección del USDA y fechas de expiración de “01/27/12” y “01/30/12”.

El problema se descubrió cuando la compañía 18th Street Deli fue notificada por uno de sus suplidores, que los huevos hervidos (un producto inspeccionado por el FDA) resultaron positivo a una prueba para *Listeria monocytogenes* y serian retirados del mercado por Michael Foods Egg Products Co. Las ensaladas Julienne contienen los huevos siendo retirados del mercado, razón por la cual se publica este anuncio de retirada del FSIS. Ni el FSIS o la compañía, han recibido informes de lesiones a causa del consumo de estos productos.

El FSIS lleva a cabo rutinariamente cotejos de efectividad para las retiradas, en donde verifica que las firmas notifiquen a sus clientes sobre la retirada y que se estén tomando los pasos necesarios para asegurarse que el producto ya no esté disponible a los consumidores. Al estar disponible la lista de distribución que contiene los nombres de las tiendas al detalle, ésta se publicará en la página del FSIS, visitando http://www.fsis.usda.gov/FSIS_Recalls/Open_Federal_Cases/index.asp

El consumo de alimentos contaminados con *Listeria monocytogenes*

Recomendaciones para las personas en riesgo de listeriosis

Lávese las manos con agua tibia y jabón por al menos 20 segundos antes y después de manejar carnes y aves crudas. Lave las tablas de cortar, platos y utensilios con agua caliente jabonosa. Limpie los derrames inmediatamente.

Mantenga las carnes, aves, pescados crudos lejos de otros alimentos que no va a cocinar. Use una tabla de cortar para carnes, aves y productos de huevo crudos y otra diferente para alimentos cocidos.

No coma salchichas hot dog, embutidos, Bolonia u otras carnes de fiambrería, salvo que hayan sido recalentadas hasta el punto de emitir vapor.

No coma patés refrigerados, productos de carne para untar o pescados ahumados que se encuentren en la sección refrigerada de la tienda. Los alimentos que no necesitan refrigeración, como lo son el atún enlatado y el salmón enlatado, son sanos para comer. Refrégalos después de abrirlos. No beba leche cruda (sin pasteurizar) ni coma alimentos que contengan leche sin pasteurizar.

No coma ensaladas preparadas en la tienda, como las de jamón, pollo, huevo, atún o mariscos. No coma quesos blandos como feta, queso blanco, queso fresco, Brie, Camembert, quesos con vetas azules y Panela, salvo que indique en la etiqueta que esta hecho con leche pasteurizada.

Use los alimentos pre-cocidos o los alimentos listos para comer tan pronto pueda. La *Listeria* puede crecer en el refrigerador. El refrigerador debe estar a 40 °F (4.4 °C) o menos y el congelador a 0 °F (-17.8 °C) o menos. Use un termómetro para aparatos electrodomésticos para verificar la temperatura de su refrigerador.

puede causar listeriosis, una enfermedad no muy común pero potencialmente fatal. Personas saludables raramente contraen listeriosis. Sin embargo la listeriosis también puede producir abortos espontáneos, nacimiento de un niño muerto, así como también serias y algunas veces fatales, infecciones en las personas que tienen el sistema inmunológico débil, tales como los infantes, personas de edad avanzada y las personas que sufren de infecciones el con VIH o las que están en tratamiento de quimioterapia. Personas preocupadas por esta enfermedad deben contactar a su médico.

Los consumidores y medios de comunicación con preguntas, deben dirigirlas hacia Robert Guzzardo, Encargado de Control de Calidad para 18th Street Deli, al (313) 921-7710.

Los consumidores con preguntas sobre la inocuidad alimentaria pueden hacer preguntas en inglés, 24 horas al día, a nuestra representante virtual Pregúntele a Karen, visitando www.PregunteleaKaren.gov. La Línea de información gratis sobre Carnes y Aves del USDA, 1-888-674-6854, esta disponible en inglés y español y puede ser contactada de lunes a viernes, entre 10 a.m. a 4 p.m. (hora del este). También puede escuchar mensajes grabados sobre inocuidad alimentaria disponibles 24 horas al día.

#

NOTA: Visite la página electrónica del Servicio de Inocuidad e Inspección de Alimentos, http://www.fsis.usda.gov/Fsis_Recalls/ para acceso a los comunicados de prensa u otra información. Síguenos en español por *Twitter*: twitter.com/usdafoodsafes.

#

El USDA es un proveedor, empleador y prestador de igual oportunidad. Para reportar una querrela de discriminación, escriba al director de la Oficina de Derechos Civiles, a: USDA, Director, Office of Civil Rights, 1400 Independence Ave., SW, Washington DC 20250-9410 o llame al 1-800-795-3272 (voz) o (202) 720-6382 (TDD).

Clasificaciones de Retiradas del USDA	
Retirada Clase I	Esta es una situación que presenta un peligro hacia la salud donde existe una probabilidad razonable que el uso del producto causará consecuencias serias, adversas a la salud, o la muerte.
Retirada Clase II	Esta es una situación que presenta un peligro hacia la salud donde existe una probabilidad remota que el uso del producto cause consecuencias adversas a la salud.
Retirada Clase III	Esta es una situación donde el uso del producto no causará consecuencias adversas a la salud.